

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
INTISARI.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Batasan Masalah.....	4
1.5 Manfaat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Buah Tomat (<i>Solanum lycopersicum</i>)	6
2.2 Penanganan Buah Pascapanen.....	7
2.3 Penelitian Terkait	9
2.4 Indikator Kematangan Buah.....	9
2.4.1 Susut Bobot.....	10

2.4.2 Perubahan Warna.....	10
2.4.3 Perubahan Kekerasan Buah.....	11
2.4.4 Total Padatan Terlarut.....	12
2.4.5 Laju Respirasi.....	13
2.5 Gas Etilen.....	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	15
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	15
3.2 Bahan.....	15
3.2.1 Buah Tomat <i>Mature Green</i>	15
3.2.2 Gas Etilen.....	16
3.3 Peralatan.....	17
3.3.1 <i>Syringe</i>	17
3.3.2 Kotak Pemaparan.....	18
3.3.3 Plastik <i>Zipper</i>	19
3.3.4 Gelas Ukur.....	20
3.3.5 Solasi PVC Hitam.....	20
3.3.6 Timbangan Digital.....	21
3.3.7 <i>Colormeter</i>	22
3.3.8 <i>Texture Analyzer</i>	22
3.3.9 <i>Refractometer</i>	23
3.3.10 <i>Gas Analyzer</i>	24
3.3.11 <i>Respirometer</i>	25
3.4 Prosedur Penelitian.....	26
3.5 Analisis Data.....	29
3.5.1 Analisis Statistik.....	32
3.5.2 Analisis Kinetika.....	33
3.5.3 Kombinasi Perlakuan Terbaik.....	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	36

4.1 Analisis Statistik.....	36
4.1.1 Respirasi.....	36
4.1.2 Warna.....	39
4.1.3 Susut Bobot.....	42
4.1.4 Total Padatan Terlarut.....	45
4.1.5 Kekerasan Buah.....	48
4.2 Analisis Kinetika.....	51
4.2.1 Warna.....	51
4.2.2 Susut Bobot.....	53
4.2.3 Total Padatan Terlarut.....	55
4.2.4 Kekerasan Buah.....	57
4.3 Kombinasi Perlakuan Terbaik.....	58
BAB V PENUTUP.....	60
5.1 Kesimpulan.....	60
5.2 Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN.....	65